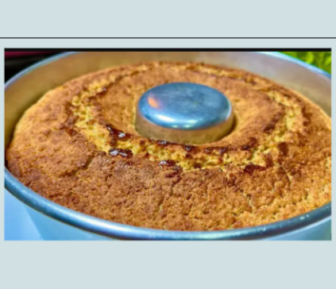
Bolo de Laranja e Maçã

SITE: → Clique aqui Ver a Receita



• Ingredientes

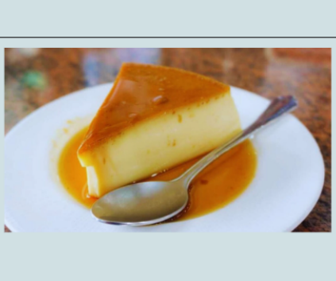
- Meia xícara (120 ml) de suco de laranja puro
- 3 maçãs maduras (para adoçar naturalmente o bolo)
- 120 ml de água (ou mais suco de laranja, se preferir)
- 3 ovos
- 60 ml de óleo (ou óleo de coco, se preferir)
- 200 g de aveia em flocos grossos
- 65 g de amido de milho
- 1 colher de sopa cheia de fermento químico em pó

Modo de Preparo

- *Junto com suco de laranja pode incluir:* **O SUCO DE LIMÃO, UM TOQUE CÍTRICO ADICIONAL**.
- Corte as maçãs em pedaços, com ou sem casca, conforme sua preferência.
- Coloque as maçãs no liquidificador, adicione o suco de laranja e a água, e bata até obter uma mistura homogênea.
- Adicione os ovos e o óleo ao liquidificador e bata por mais um minuto para integrar bem todos os ingredientes.
- Acrescente o amido de milho e bata até que a mistura esteja uniforme.
- Por último, adicione o fermento e pulse brevemente para misturá-lo à massa.
- Preaqueça o forno 200°C com um pouco de óleo. Asse aproximadamente 40 min.

Pudim de Padaria

SITE: → Pudim de Leite - Facil



Ingredientes

- 4 xícaras (chá) rasas de farinha de trigo (400 g)
- 2 colheres (sopa) cheias de margarina (50 g)
- 2 colheres (sopa) de coco ralado (ou queijo ralado)
- 1 kg de açúcar
- 6 ovos
- 1 litro de leite
- Calda de caramelo para forrar a fôrma

Modo de Preparo

1– Misture muito bem a farinha com a margarina, o coco, o açúcar e os ovos.

2– Aos poucos (para não empelotar), acrescente o leite e misture até incorporar.

3– Despeje em fôrma de cone central caramelizada (24 cm) e acomode em assadeira com água quente (banho-maria).

4– Leve ao forno alto preaquecido (220 °C) por cerca de 40 minutos ou até ficar firme e dourado.

5– Deixe esfriar e leve para gelar antes de desenformar (aqueça o fundo da fôrma se necessário) e servir.

Pudim de Leite - Sem Banho Maria

SITE: → Clique aqui Ver Receita

• Ingredientes / Pudim

- 8 ovos;
- 1 litro de leite;
- 300g de açúcar;
- 1 colher de sopa de essência de baunilha.

• Pudim

- Na tigela, bater os ovos com um fouet (**Batedor de Ovos**) ou garfo. Então, adicione o leite, devagar, enquanto continua batendo.
- Em seguida, vamos bater mais um tempo enquanto adicionamos o açúcar.
- Então, vamos adicionar a essência de baunilha e então vamos bater.
- Por fim, vamos passar para a forma caramelizada, mas para isso temos que peneirar.
- Passe a mistura por uma peneira antes de passar para a forma caramelizada.
- Pré-aquecer o forno e levar para assar até o pudim dourar em cima e, quando espetar um palito, ele deve sair limpo.
- Finalmente, vamos remover do forno, aguardar até que esfrie completamente e vamos levar à geladeira por um tempo mínimo, 4 horas.

• Calda

- Primeiramente vamos separar uma panela para então misturar o açúcar e a água.
- Em seguida vamos levar ao fogo médio, esperando que ele ferva e que você Obtenha um caramelo, para isso você precisará mexer de vez em quando.

((Obs))

. Esse pudim tem que ser feito à mão, ñ utilize liquidificador.

. Não é necessário cobrir com papel alumínio.

((ATENÇÃO))

. Esse pudim tem que ser feito à mão, ñ utilize liquidificador.

. Não é necessário cobrir com papel alumínio.

• Calda

- 100g de açúcar
- 50ml de água.

Pão - Brioche

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

• Ingredientes

- 1 envelope de fermento biológico seco (10g)
- ½ xícara (chá) de açúcar (100g)
- 6 colheres (sopa) de manteiga (120g)
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de leite (240ml)
- 1 colher (café) de sal (2g)
- 4 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo (630g)

• Dica para Pincelar

1 gema ou Manteiga derretida para pincelar (opcional)

Modo de Preparo - Massa

1– Em uma tigela coloque o fermento biológico seco com o leite levemente morno e misture bem.

2– Junte o açúcar, a manteiga levemente derretida e o ovo, misture.

3– Acrescente aos poucos a farinha de trigo e o sal. Misture até a massa ficar pesada.

4– Transfira para a mesa enfarinhada e sove bem a massa até desgrudar das mãos.

5– Coloque a massa na mesma tigela levemente enfarinhada, cubra com um pano e deixe descansar até dobrar de volume.

((Dicas))

O tempo de descanso pode variar e pode levar até 1 hora!

- Depois do tempo de descanso, transfira para a mesa enfarinhada e divida a massa em 2 partes.
- Pegue uma das partes e divida em 8 porções iguais (em média 80g cada). Faça o mesmo com a outra parte da massa.
- Boleie as porções e acomode na forma (22cm x 10cm x 6cm), untada com manteiga e enfarinhada.
- Cubra a forma e deixe descansar por cerca de 20 minutos, ou até dobrar de volume.
- Em uma tigelinha misture a gema com o leite e pincele sobre todos os pães.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC por cerca de 35 minutos.

... Atenção ...

Retire do forno, e com o pão ainda quente, pincele a manteiga derretida.

Pão - Receita Fácil

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

• Ingredientes

- 500 gr. farinha de trigo sem fermento
- 10 gr. fermento padeiro
- 10 gr. sal
- 400 ml de água morna

Modo de Preparo - Massa

- Misturar o fermento com a água até diluir e deixar repousar 10m, num recipiente colocar a farinha e o sal fazer um buraco no meio deitar a água fermentada envolver sem amassar . Cobrir com película aderente deixe levedar entre 2 a 3 horas.
- Numa superfície enfarinhada colocar a massa puxando uma ponta da massa até o centro e depois a outra. Repetir de ***3 a 4 vezes*** . Formar uma bola (neste caso fiz 4) deixar repousar (deixei 10m).
- Colocar num tabuleiro polvilhado com farinha ,fazer um corte superficial levar ao forno a 230 graus cerca de 30m dependendo do forno.

Biscoito - Montanha-Russa

SITE: → Clique aqui ver a Receita

• Ingredientes

200g de manteiga em temperatura ambiente
1 xícara de açúcar
2 ovos
1 colher de chá de essência de baunilha
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó

• Recheio de sua preferência:

(Goiabada, Chocolate, Doce de Leite, Etc...)

Modo de Preparo - Massa

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare uma assadeira grande com papel manteiga.

Em uma tigela grande, bata a manteiga com o açúcar até obter uma mistura leve e fofa.

Adicione os ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição.

Misture a essência de baunilha.

Em outra tigela, peneire a farinha de trigo e o fermento em pó.

Aos poucos, adicione os ingredientes secos à mistura de manteiga, mexendo até que a massa fique homogênea e maleável.

Formando os Biscoitos

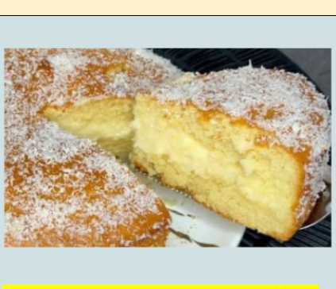
Divida a massa em pequenas porções.
Abra cada porção na palma da mão e coloque uma pequena quantidade do seu recheio favorito no centro.
Feche a massa ao redor do recheio, formando uma bola.
Coloque as bolas na assadeira preparada, deixando espaço entre elas.

Cozimento

Asse os biscoitos por aproximadamente 15-20 minutos ou até que estejam levemente dourados.
Retire do forno e deixe esfriar na assadeira por alguns minutos antes de transferir para uma grade para esfriar completamente.

Bolo - Torta de Limão

SITE: → Clique aqui Ver a Receita



Modo de Preparo

Creme de Limão:

- Em uma panela, misture o ovo, açúcar, amido de milho, suco e raspas de limão.
- Adicione o leite gradualmente, mexendo sempre para evitar grumos. Cozinhe em fogo baixo, mexendo até engrossar. Reserve e deixe esfriar.

• Para a Massa:

- Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar granulado e o açúcar de baunilha até formar uma mistura espumosa. Incorpore o óleo e o leite aos poucos, seguidos pela farinha e pelo fermento, misturando até obter uma massa lisa.

• Montagem:

- Pré-aqueça o forno a 190°C. Despeje a massa em uma forma untada, espalhando uniformemente.
- Asse por aproximadamente 25 minutos ou até dourar. Após esfriar, corte ao meio e recheie com o creme de limão. Decore com coco ralado e geleia a gosto.

• Para o Creme de Limão:

- 1 ovo
- 50 g de açúcar
- 40 g de amido de milho
- Suco e raspas de 1 limão
- 300 ml de leite

• Para a Massa:

- 2 ovos
- 100 g de açúcar granulado
- Açúcar de baunilha a gosto
- 120 ml de óleo vegetal
- 120 ml de leite
- 220 g de farinha de trigo
- 15 g de fermento em pó (Químico)

Pastel (Massa Prática e Simples) Forno ou Frigideira

SITE: → Site - Receitas . Com

• Ingredientes

- 1 lata de creme de leite com soro (300 g)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (390 g)
- Sal a gosto.
- Recheio de sua preferência (Carne, Frango, Palmito, Queijo e Presunto etc...)

Modo de Preparo

1– Misture o creme de leite com a farinha o SAL até formar uma massa homogênea.

2– Transfira para uma superfície enfarinhada e amasse bem.

3– Enrole com filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

4– Com o rolo, abra finamente a massa e corte discos de 7 cm de diâmetro.

5– Coloque uma porção do recheio de sua preferência no centro de cada disco, dobre ao meio e una as bordas com um garfo para vedar bem.

6– ***Na Frigideira*** – Frite, poucos por vez, em óleo quente abundante (180 ºC) até dourar e deixar escorrer sobre papel absorvente antes de servir.

OU

6– ***No Forno*** – Forno preaquecido a 180 graus Celsius por 25 minutos.

Pastel (Massa) de Forno

SITE: → Site e Vídeo - (Ana Maria Braga)

• Ingredientes

- 200 gramas de creme de leite em caixinha
- 260 gramas de farinha de trigo ***ou*** *((1 xícara de chá mais três quartos.))*
- Meia colher de chá de sal.
- Páprica doce ou picante a gosto. *((Opcional))*
- 1 ovo batido.

Modo de Preparo

1= Numa tigela, coloque 200 gramas de creme de leite em caixinha, 260 gramas de farinha de trigo, meia colher de chá de sal, páprica doce ou picante a gosto e misture bem até formar uma massa homogênea.

2= Embrulhe a massa e leve à geladeira por 30 minutos.

3= Retire a massa da geladeira e abra com um rolo em uma superfície levemente enfarinhada.

4= Corte discos da massa com um aro, de 10 centímetros de diâmetro, recheie e dobre o disco formando uma meia lua.

5= Com um garfo, aperte as bordas para que o recheio não vaze. Repita o processo até acabar a massa.

6= Pincele 1 ovo batido, distribua os pasteis em uma assadeira levemente untada com azeite e leve ao forno preaquecido a 180 graus Celsius por 25 minutos.

7= Retire do forno e sirva em seguida.

Pão Sovado

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 2 ovos ligeiramente batidos
- 2 tabletes fermento biológico (30 gramas)
- 3 colheres (sopa) de margarina sem sal
- 2 xícaras (chá) de água

Modo de Preparo

1º - ***Primeiro passo*** → ***FERMENTO.*** Esfarele o fermento biológico fresco em uma tigela e adicione o açúcar. Misture até que o fermento e o açúcar estejam bem incorporados.

1– Unte uma assadeira com óleo.

2– Pré aqueça o forno a 180°C.

3– Em uma tigela, misture os 6 primeiros ingredientes.

4– Acrescente a água aos poucos até a mistura ficar homogênea.

5– Sove bem a massa e modele a massa obtendo 3 pães.

6– Acomode os pães na assadeira e deixe crescer.

7– Faça um corte médio profundo na superfície de cada pão e leve para assar por aproximadamente por 20 minutos ou até dourar.

Dicas de Mãe

- Rendimento de 3 unidades.
- Sovar bastante a massa, garante sua maciez.
- Pincele a massa com gema pura para um pão de corado forte ou pincele com gema dissolvida em leite para um corado mais suave.
- Se preferir, passe margarina na superfície dos pães ao retirá-los do forno; ficam deliciosos!

Pão de Liquidificador: Receita Simples e Deliciosa

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

• Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 tablete de fermento biológico fresco (15g)
- 3 xícaras de farinha de trigo
- Agora que temos todos os ingredientes à mão, vamos ao passo a passo da receita.

Modo de Preparo

1= ***Primeiro passo*** → ***FERMENTO.*** Esfarele o fermento biológico fresco em uma tigela e adicione o açúcar. Misture até que o fermento e o açúcar estejam bem incorporados.

2= ***Segundo passo*** → *Misturando os Ingredientes Líquidos.* em um liquidificador, Adicione os ovos, o leite e o óleo. Bata tudo por alguns segundos até obter uma mistura homogênea.

3= ***Terceiro passo*** → *Incorporando os Ingredientes Secos.* Em outra tigela, coloque a farinha de trigo e o sal. Despeje a mistura líquida do liquidificador sobre os ingredientes secos. Adicione também a mistura de fermento que você preparou no ***Passo 1.***

4= ***Quarto passo*** → *Misturando e Sovando a Massa.*
Com todos os ingredientes reunidos na tigela, comece a misturar com uma colher de pau até que a massa comece a se formar. Em seguida, transfira a massa para uma superfície enfarinhada e sove-a por aproximadamente 10 minutos, até que fique lisa e elástica.

5= ***Quinto passo*** → *Descansando a Massa (1 hora).*
Coloque a massa em uma tigela levemente untada com óleo, cubra-a com um pano limpo e deixe descansar em um local morno por cerca de 1 hora, ou até que ela dobre de tamanho.

6= ***Sexto passo*** → *Modelando o Pão*
Após o período de descanso, retome a massa e divida-a em duas partes iguais. Modele cada parte em um formato de pão, colocando-as em uma forma untada.

5= ***Sétimo passo*** → *Segundo Descanso*
Cubra as formas com um pano limpo e deixe a massa descansar novamente por mais 30 minutos.

5= ***Oitavo passo*** → *Assando*
Pré-aqueça o forno a 180°C enquanto aguarda o segundo período de descanso. Após os 30 minutos, leve as formas ao forno pré-aquecido e asse o Pão por aproximadamente 30 a 40 minutos, ou até que fiquem dourados e com um som oco ao bater na parte inferior.

5= ***Nono passo*** → *Finalização*
Retire os pães do forno e deixe-os esfriar em uma grade antes de cortá-los e saboreá-los. Agora, você tem pães fresquinhos e deliciosos feitos em casa!

((Dicas))

- Você pode adicionar ingredientes extras, como queijo, ervas ou sementes.
- Armazene o pão em um saco plástico ou recipiente hermético para mantê-lo fresco por mais tempo.

Bolo de Maizena

SITE: → **Face Book** » **Suas Receitas** Clique aqui Ver a Receita

• Ingredientes

- 250g de Maizena
- 250g de fubá
- 250g de açúcar
- 250ml de leite
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de ***Fermento Químico em Pó***

Modo de Preparo

- No liquidificador, bata os ovos e o açúcar por 1 minuto.
- Vá colocando aos poucos, o leite, manteiga, fubá e amido de milho.
- Continue batendo a massa fica bem homogênea.
- Por último coloque o fermento e mexa delicadamente até misturar tudo.
- Despeje em uma forma untada com margarina e enfarinhada com fubá.
- Leve para assar em forno preaquecido, 240°C, por cerca de 35 a 40 minutos.

Bolo de Flocos de Milho

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

• Ingredientes

- 4 ovos inteiros
- 2 xícaras de chá de Flocos de milho
- 1 xícara de chá de leite (300-Ml)
- 1/2 Xícara de chá de óleo
- 2 Colheres (SOPA) de manteiga
- 1/2 Xícara Amido de milho
- 1 ½ Xícaras de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de farinha de trigo (opção)
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó

• Modo de Preparo

((Obs:))

>> No preparo desse bolo, não FOI necessário hidratar o flocão. <<

ATENÇÃO:

Fazer a Experiência Hidratando o Milho pra ver se fica BOM!

1= (1 xícara (chá) de água) Em uma tigela coloque o flocos de milho e a água, misture e ***>> deixe descansar por 5 minutos. <<***

2= Coloque o flocão, o leite, o óleo, o açúcar, os ovos e a farinha no liquidificador. Bata por aproximadamente 3 minutos;

3= Acrescente o fermento e bata mais um pouco para incorporar à massa;

4= Unte uma forma redonda com furo central e despeje a mistura;

5= Leve o bolo para assar em forno preaquecido a 180°C, por 40 minutos

---

Pão Caseiro sem precisar Sovar

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

• Ingredientes

- 2 ovos
- 300 ml leite morno
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (café) de sal
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 10 g ou uma colher (sopa) de fermento biológico seco
- 500 g farinha de trigo

• Modo de Preparo

1= Bata no liquidificador todos os ingredientes menos a farinha de trigo até ficar homogêneo

2= Passe para uma tigela e vá colocando a farinha de trigo aos poucos mexendo com uma colher grande

3= A massa fica mole e grudenta, não dá para modelar

4= Unte e enfarinhe uma forma e coloque a massa

5= Cubra com um pano de prato e deixe descansar num local abafado por uns 30 minutos ***(A massa vai dobrar de volume)***

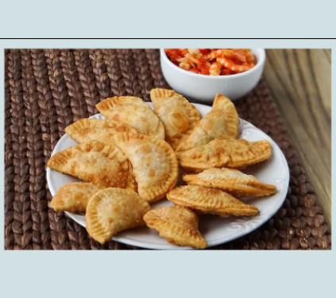
6= Pincele um ovo com meia colher de leite

7= Asse por 40 a 50 minutos no forno preaquecido a 180° C até dourar

---

Pastel(Massa) com Amido de Milho e Farinha de Arroz

SITE: → Clique aqui Ver a Receita



• Massa:

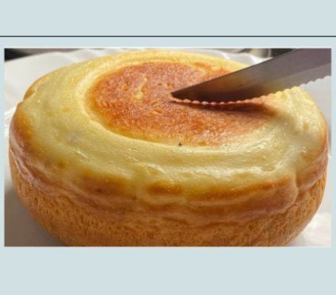
- 1 xícara de farinha de arroz;
- 6 batatas médias cozidas e descascadas;
- 3 colheres (sopa) de óleo;
- 1 Xícara de água gelada;
- 1 Xícara de amido de milho;
- Sal a gosto.

• Modo de Preparo

- Comece amassando as batatas. À medida que vai alisando, acrescente o óleo, a farinha de arroz, a água, o amido de milho e sal.
- No final, a massa deve desgrudar das suas mãos.
- Estique-a sobre papel-filme e corte discos.
- Recheie com presunto, queijo e orégano ou com a combinação de sua preferência e frite em seguida.

Pão de Maizena na frigideira - Prático e mto Delicioso!

SITE: → Clique aqui Ver a Receita



• Ingredientes

- 1/2 xícara de maizena
- 2 colheres de Requeijão cremoso ou (Maionese)
- 1 colher de óleo
- 1 ovo
- 1 colher (de chá) de semente de linhaça (opcional)
- 1/2 colher de fermento em pó para bolo
- Sal (opcional, a gosto)

• Modo de Preparo

- Em uma tigela, misture a maizena, requeijão cremoso, óleo, ovo, linhaça, fermento em pó e sal (se estiver usando).
- Misture bem até formar uma massa homogênea.
- Aqueça uma frigideira de 14 cm em fogo médio.
- Despeje a massa na frigideira e cozinhe por aproximadamente 3-4 minutos de cada lado ou até dourar.

Bolo de Fuba e Maizena - Fácil e Delicioso!

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

• Ingredientes

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de fubá
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ***1 colher (chá) de erva-doce (opcional)***
- Coco ralado, goiabada ou queijo ralado para decorar (opcional)

• Modo de Preparo

- Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até formar um creme fofo e claro.
- Adicione a manteiga derretida e o leite, e misture bem.
- Peneire o fubá, a maisena e o fermento, e acrescente à massa, mexendo delicadamente.
- Se desejar, adicione a erva-doce e misture.
- Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada, e alise a superfície com uma espátula.
- Se quiser, salpique coco ralado, pedaços de goiabada ou queijo ralado por cima da massa.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 35 minutos, ou até que o bolo esteja dourado e firme ao toque.

Bolo com Farinha de Trigo - Fácil e Delicioso!

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

• Ingredientes

- 3 ovos grandes (cerca de 180g cada)
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina (cerca de 30g)
- 2 xícaras de farinha de trigo peneirada (240g por xícara)
- 1 1/2 xícara de açúcar refinado (cerca de 180g)
- 1 xícara de leite morno (240ml)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (15g)

• Modo de Preparo

- Pré-aqueça o forno a 180°C.
- Em uma tigela grande, bata as claras dos ovos em neve com uma pitada de sal até formar picos firmes.
- Em outra tigela, bata as gemas, o açúcar e a margarina até obter um creme fofo e claro, por cerca de 2-3 minutos.
- Adicione o leite morno à mistura de gemas e açúcar, em seguida, acrescente a farinha de trigo peneirada, misturando até ficar homogêneo.
- Com cuidado, adicione as claras em neve à massa, incorporando delicadamente para não perder o volume.
- Por último, adicione o fermento em pó e misture suavemente.
- Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada, de preferência com cone no meio, e leve ao forno pré-aquecido por cerca de 40 minutos, ou até que ao inserir um palito no centro, ele saia limpo.
- Retire do forno, deixe esfriar por cerca de 15 minutos, desenforme e sirva.

Bolo de Fubá sem Farinha de Trigo - Delicioso!

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

• Ingredientes

- 1 e 1/4 de xícara de chá de açúcar
- 150 ml de óleo
- 300 ml de leite
- 1 e 1/4 de xícara de chá de fubá
- 1 pitada de sal
- 1 pacote de coco ralado
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó

• Modo de Preparo

- No liquidificador, bata a polpa do coco com os ovos, açúcar e o leite.
- Em seguida adicione, óleo, sal, e o fubá. Bata por 3 minutinhos.
- **Acrescente o fermento em pó e misture delicadamente com ajuda de uma colher.**
- Transfira a massa do liquidificador para uma forma untada, nivele bem a massa e leve para assar.
- Forno pré-aquecido á 180° por cerca de 30 minutos, faça o teste do palito se sair limpo e seco está pronto.
- É só retirar do forno e aproveitar cada pedacinho desse incrível bolo sem farinha de trigo.

Pastel de Forno "Bauru" - Delicioso!

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

Receitas
Ana Maria Braga

• Ingredientes

- 1/2 kg de farinha de trigo
- 1/4 de xícara (chá) de óleo
- 1 envelope de fermento biológico seco (10 g)
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 1 colher (café) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 1 gema levemente batida para pincelar

• Ingredientes - Recheio:

- 2 xícaras (chá) de presunto picado (200 g)
- 2 xícaras (chá) de queijo prato picado (200 g)
- 2 tomates sem sementes picados
- Sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto

• Modo de Preparo

1= Reserve a água e misture os demais ingredientes. Aos poucos, adicione a água e amasse até desgrudar do recipiente. Deixe em repouso por 1 hora.

2= Abra a massa com o rolo e corte círculos no tamanho desejado.

3= Recheie o centro (basta misturar os ingredientes), dobre ao meio e feche bem com os dentes de um garfo.

4= Pincele a gema e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 30 minutos ou até ficarem dourados.

Pastel de Feira - Delicioso!

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

Massa de pastel com 3 ingredientes

• Ingredientes

- 2 Xícaras de chá de farinha de trigo (280 gramas)
- 1 pitada de sal (5 gramas)
- 1 caixinha de creme de leite (200 gramas)

• Modo de Preparo

- Em um recipiente grande, adicione a farinha de trigo, o sal e o creme de leite. Misture bem com o auxílio de uma espátula até ficar uma massa homogênea;
- Em uma bancada higienizada, transfira a massa e sove-a por cerca de 10 minutos ou até ela ficar lisa;
- Coloque óleo em uma panela no fogo alto e espere ele ficar quente. Quando estiver no ponto (coloque um pedacinho da massa, se ela borbulhar imediatamente, está bom), frite os pasteis até eles ficarem douradinhos;

Agora só SOVAR bem

Dicas de RECHEIOS: *Carne moída, frango, presunto, queijos...*

Bolo de Limão - Delicioso!

SITE: → Grupo - FaceBook: **“Prato Perfeito”**

Bolo de Limão Delicioso
Prato Perfeito
Ingredientes:
Para o bolo:
2 ovos (claras em neve)
1 e 1/2 xícara de açúcar
3 colheres (sopa) de margarina
Suco de 1 ou 2 limões (depende do tamanho)

• Ingredientes - Para o bolo:

- 2 ovos (claras em neve)
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 3 colheres (sopa) de margarina
- Suco de 1 ou 2 limões (depende do tamanho)
- Raspas da casca de limão
- 3 e ¹/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- Para a cobertura:
- 2/3 lata de leite condensado
- Raspas da casca de 1 limão pequeno
- Suco de 1/2 limão

• Modo de Preparo - Bolo:

- Bata no liquidificador as gemas, o açúcar e a margarina.
- Em seguida, adicione o suco e as raspas de limão, o leite e a farinha aos poucos.
- Por último, misture delicadamente as claras em neve e o fermento.
- Espalhe a massa em uma assadeira retangular média já untada e asse no forno (já pré aquecido por cerca de 40 minutos a 180ºC.

• Cobertura:

- Misture tudo em uma panela pequena e leve ao fogo, mexendo sempre até levantar fervura.
- Tempo de preparo: 20 minutos | Tempo de cozimento: 40 minutos | Tempo total: 60 minutos

---

Bolo de Fubá Simples.

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

• Ingredientes

- 3 ovos
- 1/2 copo de leite
- 1/2 copo de óleo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de fubá
- 1 colher (sopa) cheia de fermento químico

• Modo de Preparo

- Bata os ovos no liquidificador por 3 minutos (para tirar o cheiro).
- Adicione o leite e o óleo e bata mais.
- Aos poucos, acrescente o açúcar e bata bem.
- Transfira para uma tigela e incorpore a farinha, o fubá e o fermento.
- Despeje em fôrma de cone central untada e enfarinhada.
- Asse em forno médio preaquecido (180 ºC) por cerca de 40 minutos ou até dourar.
- 7 Desenforme morno e deixe esfriar.

Bolo com Milho de Latinha e Fubá.

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

• Ingredientes

- 1 lata de milho verde em conserva sem a água
- 1 lata(medida) de açúcar
- 1 lata(medida) de leite
- 1 lata(medida) de milharina ou fubá
- ½ lata(medida) de óleo
- ½ lata(medida) de coco ralado
- 3 ovos
- 1 colher(sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal

• Obs.: Utilize a lata de milho como medida

• Modo de Preparo

- No liquidificador coloque o milho, o óleo, o açúcar, os ovos, o leite, a milharina ou fubá e o sal.
- Bata muito bem por cerca de 2 minutos para incorporar todos os ingredientes.
- Acrescente o coco ralado e o fermento em pó e bata rapidamente para misturar.
- Despeje a mistura numa forma de pão (30 cm x 10 cm) untada e enfarinhada.
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 55 minutos.
- Retire do forno, espere amornar e desenforme.
- E um delicioso bolo caseirinho tipo pullman com milho de latinha ficou pronto!

Bolo de Mandioca e Coco

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

• Modo de Preparo - Batedeira

- Bata na batedeira a manteiga, o açúcar e as gemas, até que forme um creme.

• Mistura

- Junte a mandioca, o coco e o leite. Mexa com uma colher

• Finalização

- Misture delicadamente o fermento e as claras em neve.
- Coloque a mistura em uma forma de pudim caramelizada.
- Leve ao forno médio, 200°C, 50 minutos, ou até que a massa fique bem sequinha.
- Doure a parte superior.
- Desenforme ainda quente.

• Dúvidas:

- Posso usar mandioca congelada? Sim, você pode usar mandioca congelada, mas certifique-se de descongelá-la completamente antes de utilizar na receita.
- É necessário espremer a mandioca antes de usar? Sim, é importante espremer a mandioca ralada para remover o excesso de líquido e garantir a consistência correta do bolo.
- Posso substituir o coco seco por coco fresco? Sim, você pode usar coco fresco ralado, mas o coco seco é mais comumente utilizado nesta receita.

• Dicas:

- Experimente servir o bolo acompanhado de uma generosa colherada de doce de leite ou geleia de sua preferência.

• Ingredientes

- 3 copos de mandioca ralada e espremida
- 1 1/2 copos de coco seco ralado sem espremer
- 100 g de manteiga
- 1 1/2 copo de leite
- 1 copo de açúcar
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (Químico)

Bolo de Leite e Leite Condensado - Delicioso!

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

• Ingredientes

- 2 ovos
- 1 caixinha de leite condensado (395g)
- 2 colheres bem cheias de manteiga ou margarina (60g)
- 800ml de leite
- 1/2 xícara de açúcar (90g)
- 2 xícaras de farinha de trigo sem fermento (240g)

• Modo de Preparo

- Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma com manteiga e farinha, garantindo que o bolo não grude.

• Preparo da Massa

- Em uma tigela grande, comece batendo os ovos até que fiquem levemente espumosos.
- Em seguida, adicione o leite condensado e a manteiga derretida. Misture bem até obter uma massa homogênea.

• Adição dos Ingredientes Secos

- Em outra tigela, peneire a farinha de trigo e o açúcar. Gradualmente, adicione essa Misture aos ingredientes líquidos, alternando com o leite.
- Continue mexendo até que todos os ingredientes estejam completamente incorporados e a massa esteja lisa e sem grumos.
- Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno pré-aquecido. Asse por aproximadamente 40-45 minutos